Res.
Techn.
2100
z

Techn. 2100 z

Zur

Bibliotheck

der

Königl. Baierschen

Forstschule

Weihenstephan.

Dc

Praktischer Unterricht
Braunsteinkohlen und Torf
in Kanonenöfen
ohne blecherne Röhren und ohne Geruch

mit

vielen Vortheilen zu brennen,

nebst

einer gründlichen Anweisung bey Kohlen oder Torf
vermittelst dieser Öfen zu kochen, zu braten
und Obst zu backen

Bayer. Staatsministerium
f. Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten
Ministerialforstabteilung
Bücherei

von

Johann Jakob Müller,
Rektor zu Wanzleben.

KGL. BAY. MINISTERIALFORSTBUREAU
1825

Magdeburg,
bey Georg Christian Keil. 1801.

Gd 163-13053

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

An

Se. Königliche Majestät von Preußen ꝛc.

Friedrich Wilhelm

den Dritten.

Bayerische
Staatsbibliothek

Allerdurchlauchtigster Großmächtigster
König,
Allergnädigster König und Herr!

Wenn jeder, der in sich Regung, Trieb und Anlage fühlt, zum gemeinschaftlichen Bürgerwohl etwas beyzutragen, es wagt Ew. Königl. Majestät mit seiner Arbeit in tiefster Ehrfurcht sich zu nahen, so ist die Ursach solcher Ehrfurchtsvollen Zudringlichkeit zu finden, in Ew. Königl. Majestät weltbekannten Preiswürdigen Absicht, das allgemeine Wohl der Menschen im Kleinen wie im Großen zu befördern.

Wer, wenn er sich bewußt ist, irgend etwas zum gemeinen Besten erfunden zu ha-

haben, nahet sich mit seinem Werke nicht gern einem Monarchen, von Dem er weiß, daß Derselbe nicht nur jede gemeinnützige Bemühung gnädig aufnimmt, sondern selbst auf Seinem erhabenen Throne nichts denkt, nichts will, nichts vornimmt, was nicht den großen Zweck hat, Länder und Völkerwohl zu erhöhen.

Es war mir daher unmöglich, Allergnädigster König! dem Drange meines Herzens zu widerstehen, der mich aufforderte diese, wiewohl geringe Schrift, Ew. Königl. Majestät in tiefster Ehrfurcht zu Füßen zu legen. So gering dieses Opfer meiner Ehrfurcht ist, so kommt es doch aus dem Herzen eines Unterthanen, und wenn ihm alle Vorzüge fehlen, giebt ihm

ihm die Aufrichtigkeit einen Werth, in den Augen der Gottheit, des Königes und eines Volks, dessen eigenthümlicher Charakter die Liebe und die Treue gegen seinen Gesalbten ist.

Ich füge noch die demüthigste Bitte hinzu, daß Allerhöchst Dieselben geruhen wollen, auf mein Bestreben, zur Erreichung des Zwecks der von Ew. Königl. Majestät gewünschten und anbefohlenen möglichsten Holzersparung, meine Erfahrungen und erlangten Einsichten mitzutheilen, einen Huldreichen Blick zu werfen. Diese allerhöchste Gnade wird mir der befriedigendeste und angenehmste Lohn meiner Arbeit seyn.

Der

Der allerhöchste Beherrscher der Welt segne Ew. Königl. Majestät, und erhalte uns, die wir unter allerhöchst Dero glorreichen Zepter so glücklich leben, einen König, der die Liebe der Welt ist, bis in die spätesten Zeiten! Mit welchem allerunterthänigsten Wunsche ich in tiefster Ehrfurcht ersterbe

Allerdurchlauchtigster und Großmächtigster König,
Allergnädigster König und Herr,

Ew. Königl. Majestät

Wanzleben,
den 11ten Febr. 1801.

allerunterthänigster und treu gehorsamster Knecht
Johann Jakob Müller.

Vorrede.

Ungeachtet schon vieles über Stubenofenfeuerung ist geschrieben worden; so scheint es mir doch an einer praktischen Anweisung mit Kohlen oder Torf zu heitzen, ohne den diesen Brennmaterialien eigenen empfindlichen Geruch befürchten zu dürfen, noch zu fehlen.

Die wiederholten Bitten meiner Freunde, und die Liebe zu meinen Mitbürgern, ihnen nützlich zu werden, und gesunde Stuben bey dem Gebrauche der Steinkohlen oder des Torfs vermittelst der Kanonenöfen zu verschaffen; nur diese konnten mich zu dem Entschluß bringen, die nö-

nöthigen Beobachtungen meiner sechsjährigen eigenen Erfahrung durch den Druck bekannt zu machen.

Es ist mehr als zu gewiß, daß viele Menschen den Schaden nicht kennen, den sie sich und ihren Familien durch die Cloak ähnlichen Gerüche, bey dem Gebrauche der Kohlen oder des Torfs zuziehen, wenn sie in ihren gewöhnchen Öfen brennen.

Wenn man es erst durchgehends erkennen lernen wird, daß eine reine Luft das erste Erforderniß zur Gesundheit und eines langen Lebens ist; so wird man gewiß seine alten Öfen wegwerfen, und sie gegen Kanonenöfen vertauschen, besonders da man hierbey auf der einen Seite wenig verlieren, auf der andern hingegen außerordentlich gewinnen wird.

Die untern Stuben eines Hauses pflegen mehrentheils feucht und stockigt, und daher sehr ungesund zu seyn, durch den Gebrauch der Kanonenöfen aber werden sie unendlich verbessert, sie werden trocken, und sind daher der Gesundheit alsdann nicht mehr schädlich.

Ich habe mit diesen Öfen verschiedene Versuche gemacht, und es ist mir gelungen, einige

nige Queröfen zu bauen, die ich einem jeden auf Treu und Glauben empfehlen kann, die nie rauchen noch stinken werden, wenn man alles das genau beobachtet, was ich unten deutlich beschrieben habe. Ich habe von drey Arten derselben geredet, denen man nach gehörigen Versuchen seinen Beyfall gewiß nicht versagen wird. Der erste von Bieberschwänzen (Dachziegeln) aufgeführte, kostet wenig, und kann von einem jeden leicht angeschafft werden. Die beyden andern aus Thon verfertigten Öfen sind zwar theurer, aber auch weit vortheilhafter, als jener; jedoch kann man auch hier, wenn man nicht viel anwenden will, die Mittelstraße wählen.

Ein ganz aus Eisen bestehender Ofen war mir zu kostbar, ich hätte ihn sonst gießen lassen, und würde alsdann von ihm, wie von jenem andern die gewisse Versicherung haben geben können, daß er noch vortheilhafter als jene sey; denn, daß das Eisen den besten Wärmleiter macht, ist eine mehr als zu bekannte Sache.

Meine Abhandlung über Stubenofenfeuerung war fertig, und die Zeit sie dem Druck zu übergeben war schon bestimmt, als ich von eini-

gen einheimischen und auswärtigen Gönnern und Freunden den Auftrag erhielt, darauf zu denken, wie man mit Öfen dieser Art bey Steinkohlen und Torf kochen und braten könnte.

Ich sahe im Geiste die Vortheile davon ein, und widmete einige Zeit dem Nachdenken dieser Sache; endlich führte mich mein guter Genius auf Ideen, die ich nach reiflicher Überlegung einer nähern Untersuchung werth hielt.

Ich ließ mir zu dem Ende eine Kanone nach beygefügten Kupferstich gießen, und stellte damit Versuche an, die meiner Hoffnung und allen meinen Wünschen ganz entsprachen. Ich entschloß mich daher sogleich, auch hierüber meine Mitbürger zu belehren.

Erst war ich willens eine Abhandlung über Koch- und Bratöfen besonders drucken zu lassen; da ich aber darin vieles sagen mußte, was ich in jener über Stubenofenfeuerung schon gesagt hatte, weil dieser Ofen vieles mit jenem gemein hat; so änderte ich meinen Entschluß dahin ab, daß ich diese neue Entdeckung des Koch- und Bratofens mit jener der Stubenofenfeuerung durch einen Anhang verband.

Wer

Wer nun den Bratofen als Brat= und Kochofen nicht gebrauchen will, der kann ihn auch als Stubenofen weit vortheilhafter, als jeden gewöhnlichen Kanonenofen unter den oben angeführten Umständen nutzen, und wenn wir ihm alsdann einen schönen Töpferaufsatz geben, so wird er gewiß dem besten Visitenzimmer keine Schande machen.

Schon viele meiner Freunde sind meinem Beyspiele in Ansehung dieser Stubenöfen gefolgt, und haben sich welche nach meiner Methode bauen lassen. Sie haben sich zwey Winter hindurch wohl dabey befunden, und wissen mir es Dank; mein Koch= und Bratofen aber, ob er schon sehr viele Liebhaber gefunden hat, die von seiner Güte überzeugt sind, kann jetzt noch keine Nachahmer haben, weil außer ihm noch keiner wegen Mangel am Wasser und der daher gehemmten Schiffahrt vorhanden ist. Der Kaufmann Herr Lüttmann, von dem ich unten mehr zu sagen Gelegenheit gehabt habe, hat den Meinigen mit vielen Kosten auf der Post kommen lassen.

Ich kann es mit Wahrheit versichern, daß durch diesen neuen Ofen die Wünsche eines jeden

wer=

werden erfüllt werden. Man scheue ja die Ausgabe von einigen Thalern nicht. Dieß kleine Capital kann auf keine vortheilhaftere Weise untergebracht werden. Die Zinsen davon, werden in einem Jahre das Capital unendlich weit übersteigen.

Ob ich durch die Bekanntmachung dieser Öfen meinen Mitbürgern Nutzen gestiftet habe, werden diejenigen die schon Gebrauch davon gemacht haben, und besonders die, welche von dem neuen Ofen künftig Gebrauch machen werden, am besten zu beurtheilen im Stande seyn. Alle meine mit diesen Öfen angestellten Versuche, hatten nichts anders als Gemeinnützigkeit zum Grunde: denn das Bewußtseyn einer jeden guten Handlung; die völlige Überzeugung auch hierdurch zum Vortheil meines Mitbürgers etwas beygetragen zu haben, ist mir unendlich schätzbarer, als jede andere Belohnung.

Wanzleben, den 11ten Febr. 1801.

Der Verfasser.

Inhalt.

Inhalts Anzeige.

Erster Abschnitt.

Von Kohlen überhaupt . Seite 1 — 4

Zweyter Abschnitt.

Anmerkungen . . . 5 — 18

Dritter Abschnitt.

Von Bau des Ofens . . 18 — 28

Vierter Abschnitt.

Von Vortheilen dieses Ofens in Verglei-
chung mit andern . . 28 — 36

Fünf-

Fünfter Abschnitt.

Vom Koch- und Bratofen . 37 — 51

Sechster Abschnitt.

Vom Obstbacken . . 51 — 58

Siebenter Abschnitt.

Erklärung der Kupfer . . 59 — 64

Erster

Erster Abschnitt.

Von Kohlen.

Es ist eine längst erkannte Wahrheit, daß Gott für das Beste seiner Geschöpfe sorgt. Wir können daher mit Recht behaupten, daß zu den unzähligen Wohlthaten, die wir täglich genießen, auch die vor ungefähr 30 Jahren entdeckten Braunkohlen zu Altenweddingen gehören.

Die Meinungen über die Entstehung dieser Kohlen sind sehr getheilt. Einige glauben, daß sie von einer Revolution, die die

Erde durch eine Ueberschwemmung erlitten haben soll, herrühren; andere hingegen meinen, daß Gott den Stoff zu diesem Brenn-Materiale schon bey Gründung der Erde erschaffen habe, ja daß diese Kohlen von der Schöpfung an, bis auf unsere Zeiten in dem Schooß der Erde verborgen geblieben wären; und noch andere halten dafür, daß ein großer Theil unserer hiesigen Gegend durch ein Erdbeben mit seinen Waldungen untergegangen sey, und daß das unterirdische Feuer diese Bäume in Kohle verwandelt habe. Dem sey nun aber wie ihm wolle, so glaube ich, daß Jedermann mit mir darin übereinstimmen wird, daß uns Gott durch die Entdeckung dieser Kohlen eine sehr große Wohlthat erwiesen hat.

Diese so große Wohlthat Gottes wurde anfänglich, und so gar einige Jahre nach der Entdeckung dieser Kohlen, vermuthlich des übeln Geruchs wegen, wenig geachtet; seit einigen Jahren aber, und besonders jetzt, da der einreißende Holzmangel täglich größer wird, jetzt erst erkennt man es, daß sie für uns eine der größten Wohlthaten Gottes sind, und Dank, herzlichen Dank, ihm, dem Geber, für dieß uns so unentbehrliche Geschenk!!!

Im vorigen Jahrzehnd fing man an, diese Kohlen in gewöhnlichen Stubenöfen zu brennen, aber ihr durchdringender übler Geruch, schreckte noch die mehresten Menschen von ihrem Gebrauche ab. Ein großer Theil der wohlhabenden Volksklasse bediente sich nachher der Kanonenöfen mit blechernen Röhren, und man findet sie noch jetzt sehr häufig. Diese leisteten den Nutzen, den man sich von ihnen versprach. Man sahe es damahls noch nicht ein, daß ihre aus Schwefel- und Vitriol-Säure bestehenden Dämpfe, die Röhren in sehr kurzer Zeit zerstören würden, und daß der Gebrauch solcher Oefen deßwegen viel zu kostbar werden müßte; jetzt aber weiß man aus der Erfahrung, daß sie nicht über sechs Jahr dauern.

Einige meiner Freunde gebrauchten fleißig die in der Röhre gewöhnlich sich befindende Klappe, und glaubten dadurch viel zu ersparen. Sie erhielten zwar ihren Zweck, verloren aber auf der andern Seite mehr, als sie hiermit gewannen. Die Röhren gingen schon im zweyten Jahre verloren, weil dadurch die schwefelichten Dämpfe, welche das Eisen angegriffen hatten, mit Gewalt zurückgehalten worden waren. Solche Klappen sind daher

dieser Art Oefen beym Gebrauch der Kohlen, mehr schädlich, als nützlich, und gehören gar nicht an solche Röhren.

Man machte hin und wieder verschiedene Versuche, und macht sie noch; alle aber haben bisher das noch nicht geleistet, was man sich von ihnen versprach.

Ich halte es für Pflicht, alles das öffentlich mitzutheilen, wovon man überzeugt ist, daß es dem Nächsten zum Nutzen gereichen könne; und dieß ist die Ursache der Bekanntmachung einiger Oefen, die ich bauen ließ, und und die gewiß mehr leisten werden, als wir uns vorher von ihnen versprechen. Ich werde sie unten deutlich beschreiben; ehe ich dieß aber thue, halte ich es für nöthig, einige Anmerkungen vorauszuschicken.

Zwey-

Zweyter Abschnitt.

Anmerkungen.

Anmerkung 1.

Zu einem ganzen von Bieberschwänzen (Dachziegeln) nach meiner Methode aufgeführten Ofen, gehören außer einem Kanonenofen, zwey eiserne Platten, siehe Erklärung der Kupfer litt. a und b, und ohngefähr 34 Barnsteine (Backsteine) und 60 Stück Bieberschwänze. Wählen wir aber einen töpfernen Aufsatz, so haben wir nur vier bis 26 Barnsteine zur Brandmauer, und 16 bis 18 Stück Bieberschwänze nöthig, wenn wir die Röhren und Seiten-Wände mit selbigen, und nicht mit Kacheln aufführen lassen.

Anmerkung 2.

Da dieser Querofen von allen Seiten ganz frey zu stehen kommt, und die ganze Last desselbigen bloß auf einer Mauer und der Kanone ruhen soll; so muß man vorzüglich für einen guten Grund sorgen, damit sich der Ofen nicht senkt, Risse bekommt, und alsdann natür=

natürlicher Weise rauchen und stinken muß. Eine alte Ofenplatte würde hierzu am brauchbarsten seyn.

Anmerkung 3.

Man nehme beym Kauf eines Kanonenofens allemal Rücksicht auf das Zimmer, in welches er gesetzt werden soll. Es verstehet sich zwar schon von selbst, daß zu einer kleinen Stube, nur ein kleiner, und zu einer großen, ein großer Ofen erfordert wird. Gar zu kleine Kanonenöfen aber taugen nicht zur Kohlenheitzung. Sie brauchen zu viel Wartung, und da es unsere Geschäfte öfters nicht erlauben, so werfen wir mit einem Male mehr ein, als wir eigentlich sollten, damit wir nach unserer Meinung eine Weile Zeit haben, ehe wir wieder darnach zu sehen brauchen; hierdurch nun werden die Züge verstopft, wir bekommen Gestank, und werden ihn auf die Art nie los. Die Klagen über Gestank, und über die vielen andern daraus entspringenden Uebel nehmen kein Ende. Ich will einige davon anführen: Kleidungsstücke z. B. und andere in der Stube befindliche Sachen, nehmen den Steinkohlengeruch an, und verlieren ihn nicht leicht wieder. Die feinen Kohlendämpfe durchdringen

alle

alle verschlossene Behältnisse, und verursachen, daß Gold und Messing seine Farbe verändert, es wird dunkler: das blendende Weiß der Fenstergardinen, verlieret in kurzer Zeit seine Schönheit, und selbst die Fenster werden mit einem schwarzen Schmutz überzogen. Die Schuld von diesen und mehrern unangenehmen Dingen schreibt man mit Unrecht den Kohlen zu; aber nicht die Kohlen, sondern die Menschen selbst sind Schuld hieran. Man werfe seine kleine Oefen weg, und sorge für gute Züge, die den Rauch fortzuschaffen im Stande sind, und alle diese Klagen werden sogleich aufhören; denn je weniger wir unsern Oefen zu stinken erlauben, daß heißt: je sorgfältiger wir für einen guten Zug von unten und oben sorgen, desto weniger werden wir Ursache haben, uns über jene Uebel zu beklagen.

Ich schlage daher zu einem kleinen Zimmer einen Ofen vor, der unter dem Roste 11 Zoll Berliner Maaß im Lichten hat, so wie ich zu einem großen Zimmer den von 12 bis höchstens 13 Zoll für den besten halte. Mit dem Aufsatze richten wir uns auch nach der Kanone; ist diese klein, so ist es auch der Aufsatz, und eben so umgekehrt. Man thut daher am besten, wenn man den Töpfer die Länge und

Breite der untersten Platte bestimmt, so werden wir alsdann von ihm einen passenden Aufsatz erhalten, er bestehe aus Kacheln, oder aus ganzen Stücken, welche wir in runden oder viereckigten Säulen bekommen können. Es kommt auf uns an, welche Form uns gefällt, denn hier können wir wählen.

So unschuldig nun die Kohlen an jedem übeln Geruche sind, so unverdient ist auch der Vorwurf den man den Kanonenöfen zu machen pflegt. Man glaubt nämlich, daß man in den Stuben wo selbige im Gebrauche sind, keinen warmen Fuß bekäme. Wahrscheinlich führen diese Klage nur diejenigen, die nie einen warmen Fuß hatten, und es beym Gebrauch ihrer Kanone vergessen haben, daß sie schon bey ihrem alten Ofen daran litten. Wie seicht ist nicht der Grund den sie angeben: das Feuer in denselben, sagen sie, sey weiter von der Erde entfernt, als bey gewöhnlichen Oefen. Man halte jene gegen diese, und man wird wenig oder gar keinen Unterschied finden.

Wollten sie es dem Zuge des Ofens zuschreiben, so müßten alle Zugöfen die in Stuben geheizt werden, eben dieß verursachen; ich erinnere mich aber nie Klagen darüber gehört

hört zu haben; folglich ist Vorurtheil oder einmal gefaßter Widerwille gegen Kanonenöfen, Schuld an jener ungegründeten Meinung. So viel kann ich aus eigener Erfahrung mit Wahrheit behaupten, daß diese Oefen, die kalte nasse und ungesunde Luft verschlucken, und die Stuben trocken machen; und daß sie daher der Gesundheit sehr zuträglich seyn müssen, daran wird wohl niemand zweifeln. Man bediene sich nur in feuchten und niedrigen Stuben, auf dem Parterre dieser Oefen, so wird man diese Mördergruben bald in gesunde Stuben umgeschaffen sehen.

Anmerkung 4.

Man stelle, wenn die Lage der Stube es erlaubt, die Kanone allemal so, daß die Thüren derselben den Fenstern, und die Röhre in dem obersten Theil der Kanone, den Ofenthüren gegen über zu stehen komme, weil dadurch der Zug am besten befördert wird.

Anmerkung 5.

Den Rost in den Ofen zu legen, überlasse man nicht den Maurer allein, sondern man sehe selbst nach, ob er gehörig liegt. Ich weiß aus der Erfahrung, daß viele dieser

Män-

Männer darin ganz unwissend sind; und da hierauf viel ankommt, so wird diese Erinnerung nicht überflüssig seyn. Wir haben doppelten Vortheil davon, wenn wir dieß nicht vernachlässigen. Einmahl wird der Zug dadurch mehr befördert; und wir können weit bequemer die Asche mit dem Haken unter dem Feuer hervorziehen.

Man lege daher den Rost also, daß seine flache Seite oben, die scharfen Kanten aber unten zu liegen kommen, und daß die Ausgänge der Oefnungen der Ofenthür entgegen stehen, oder um deutlicher zu reden: man sehe dahin, daß der Rost nicht in die Quere zu liegen komme.

Anmerkung 6.

Man sorge für einen dauerhaften feuerfesten Kütt. Dieser wird aus gutem fettigen Lehm, und einigen Händen voll Salz, aus fein durchgesiebten Hammerschlag, und geriebenem Ziegelmehl verfertigt. Diese Masse wird mit halb Rinderblut und halb Wasser zu einem Teige geknätet. Wenn man hiervon nur so viel hat, daß man alle Theile, wo Feuer und Rauch durchgehen müssen, von außen und innen da-

damit versehen kann; so hat man genug: zu den übrigen Theilen des Ofens kann man bloß Lehm, mit fein durchgesiebter Schewe vermischt, nehmen.

Anmerkung 7.

Man reinige den Ofen allemal vorher von Asche und Schlacken, ehe man Feuer einmacht. Wenn dies geschehen ist, lege man etliche Holzspäne, oder in Ermangelung derselben, etwas Stroh, nebst etlichen Stückchen Holz und einigen Kohlen auf den Rost, und zünde es an, und wenn es gehörig brennt, lege man Kohlen nach. Hat man glühende Holzkohlen, die etwa auf dem Herde übrig geblieben sind, so hat man keine Späne und Holz nöthig, man schüttet alsdann nur einige todte Kohlen auf dieselben.

Man vergesse nie die unterste Thür beym Feuereinmachen zu verschließen, sie aber sogleich zu öfnen, sobald man Feuer eingelegt hat, sonst hat der Ofen zu wenig Zug, und es gehört eine lange Zeit dazu, ehe dies kleine Feuer um sich greifen, und den Ofen gehörig erwärmen kann.

Wenn

Wenn das Feuer sehr stark brennt, so reiße man die oberste Thür ja nicht geschwind auf, sonst bekommt man allemal, nicht allein einen sehr unangenehmen Geruch, sondern wir werden auch durch die uns entgegenschlagende große Flamme in Schrecken gesetzt werden. Alles dies ereignet sich auch, wenn wir bey starkem Feuer Kohlen in den Ofen werfen.

Anmerkung 8.

Man lege nicht zu viel Kohlen auf einmahl in dem Ofen, weil der Rauch sich sonst zu sehr häuft, und da er alsdenn nicht schnell genug abziehen kann, so muß er nothwendig Gestank verursachen.

Anmerkung 9.

Die Kohlen von mittler Größe sind zur Heitzung die besten. Wenn uns aber auch die Wahl derselben frey stände, so werden wir sie doch allemal mit Staub und Bröcklein erhalten, wenn wir sie einige Stunden weit auf Wagen hohlen lassen müssen.

Um diesen Staub nun von den Kohlen auf eine leichte Weise abzusondern, bediene man

sich hierzu eines Siebes, welches ohne große Kosten angeschafft werden kann.

Man läßt den Tischler zwey Enden von einer geschnittenen Latte, jedes von 5 Fuß Länge auf die hohe Kante nehmen. Diese werden oben und unten mit einem Stück Brett von $1\frac{1}{2}$ Fuß Breite und 1 Fuß Höhe von unten zusammengenagelt. In diese Latten werden auf beyden Seiten $\frac{1}{4}$ Zoll auseinander, Löcher von $\frac{1}{2}$ Quadratzoll Größe gestämmt, in welche die Sprossen zu liegen kommen. Diese Löcher müssen einwärts weit, und auswärts enge gemacht werden, damit die Sprossen nicht herausfallen können. Rothbüchen Holz würde hierzu wegen seiner Festigkeit das beste seyn.

Wenn man dieses Sieb nun gebrauchen will, so setze man es schräg an eine Mauer, und lasse die Kohlen auf demselben vermittelst einer großen Hohlschippe allmählich herunterlaufen, so werden sie über die Stäbe hinweg rollen, und der Staub durch selbige hindurch fallen.

Diesen Staub pflegt man mehrentheils wegzuwerfen, weil man ihn nicht zu gebrauchen weiß. Man sondere ihn aber von den

guten Kohlen ab, und gebe so viel Wasser darauf, als er annehmen will, und so schmierig, und von Wassertriefend, kann man ihn alsdann vortheilhaft mit verbrauchen. Ohne Nässe ist er gar nicht brauchbar, weil er den Rost verstopft, und den Zug hemmet.

Wenn die Luft still, und der Himmel heiter ist, so pflegt der Zug des Ofens allemal sehr stark zu seyn. An solchen Tagen gebrauche man besonders diesen Kohlenstaub mit wenigen guten Kohlen vermischt, und man wird alsdenn keinen Geruch zu befürchten haben.

Anmerkung 10.

Der Rauch kann nicht geschwind genug fortgeschafft werden, denn je länger er sich in dem Ofen verweilen muß, desto eher durchdringt er die in dem Eisen und Steinen befindlichen kleinen Oeffnungen. Daher kommt es auch, daß die mit vielen Zügen versehene Oefen so sehr stinken. Hiervon habe ich schon an einem andern Orte geredet; da aber hierauf alles ankommt, wenn es nicht riechen soll, so glaube ich, dieß nicht oft genug erinnern zu können.

Anmerkung 11.

Die vorhergehende zehnte Anmerkung wird vielleicht manchen nicht gefallen. Ey! wird er sagen: Wenn ich den Rauch so schnell fortschaffen soll, so gehet mir ja auch viel Hitze verloren. Das ist richtig! aber ist es nicht eine Regel der Klugheit, daß man von zwey Uebeln allemahl das geringste wähle? Was ist besser, wir verbrennen bey dieser Einrichtung einen ganzen Winter hindurch für einen Thaler Kohlen mehr, oder wir sitzen in einem beständigen der Gesundheit sehr schädlichen Gestanke? Auch muß ich hierbey erinnern, daß man bey dieser Anstalt die Glut des Feuers vermehren und verringern kann, wie es uns beliebt. Es wird also auf einen Jeden ankommen, ob er viel oder wenig Kohlen verbrennen will.

Ist das Feuer einmahl im Brande, und will man die Stube geschwind heiß haben, so verschließe man die oberste Thür, und öffne die unterste.

Soll das Feuer nachlassen, so mache man beyde Thüren zu. Auf diese Art kann man auch, wenn man will, Holz mit ziemlichem Vortheil brennen.

Wollen

Wollen wir in diesem Oefen bloß und allein Holz brennen, so werden wir sehr wohlthun, wenn wir die Ausgangsröhre so einrichten lassen, daß sie von oben 4 bis 5 Fuß heruntergeleitet, und daß der Rauch so tief falle, ehe er in die Küche oder den Kamin ausgeführt wird. Diese Röhre kann aus Eisenblech oder Bieberschwänzen bestehen. An der ersten lassen wir eine Klappe machen, bey der andern aber bedienen wir uns beym Ausgang derselben eines Schiebers, damit wir nach Belieben den Ofen halb oder ganz verschließen können. Wir haben bey dieser Einrichtung den großen Vortheil, daß wir uns mit wenigem Holze geschwind eine warme Stube machen können, und daß wir nie Rauch befürchten dürfen. Bey Kohlen oder Torfbrennerey aber, ist diese Einrichtung ganz unbrauchbar.

Anmerkung 12.

Es ist ein bloßes Vorurtheil, daß zu Kanonenöfen nothwendig Kamine erfordert werden. Ich selbst habe verschiedene Oefen bauen lassen, deren Röhren in Küchen geleitet werden mußten, die überdem noch zuweilen, und bey gewissen Winden, den Rauch nicht abziehen ließen; dessen ungeachtet hat dies nie den mindesten Einfluß auf die Oefen gehabt. Sollte sich

sich dieß aber doch ereignen, so geschiehet es gewiß höchst selten. Man will es bey außerordentlichen Sturmwinden bemerkt haben, wie z. B. bey dem am 9ten November des vorigen, und am 29sten Januar dieses Jahres; ich habe aber nichts davon empfunden. Besser ist es freilich wenn man ein Kamin dazu haben kann; man hat alsdann nicht nöthig Röhren von Bieberschwänzen in den Küchen bis über die Speck- und Wurstvorräthe hinausführen zu lassen, wenn man in denselben räuchern muß.

Den Kamin läßt man unter dem Ausgange des aus dem Ofen kommenden Rauchs um des bessern Zuges willen zumauern.

Anmerkung 13.

Was ich bisher von den Kohlen gesagt habe, das alles gilt auch von dem Torfe. Man merke aber, daß es zwey Gattungen desselben giebt. Die erste wird aus getrockneten Wiesenmorast gemacht, und bestehet meistentheils aus verfaulten Gras- Moos- und Moosbeerwurzeln, und giebt keine starke Hitze, jedoch ist der dichte und feste von dieser Art besser, als der lockere. Die andere Art wird etliche Schuhe tief unter dem Erdboden oder

Sande hervorgegraben, und bestehet auch aus dergleichen Wurzeln, die aber mehr Schwefel und Bergharz bey sich haben, und mehr Hitze geben, aber auch mehr stinken. Die letzte Art ist die beste, und da wir den Gestank bey dieser Einrichtung nicht zu fürchten haben, so wollen wir diesen jenem immer vorziehen, wenn wir die Wahl haben.

Dritter Abschnitt.

Vom Bau des Ofens.

Wenn wir mit allen, was zum Bau erfordert wird, versehen sind, so können wir den Maurer kommen lassen, und zu bauen anfangen; unterdessen aber, daß er sich mit seinem Kütt (Anmerkung 6.) beschäftiget, den Grund zum Ofen legt, und eine Mauer mit auf die breite Kante gelegten Barnsteinen aufmauert, die zwey bis drey Fuß lang ist, (nachdem die eiserne Platte kurz oder lang ist,) und Kanonen Höhe hat, reiben wir auf einem Reibesteine einige Hände voll gelöschten Kalk mit Milch

recht

recht fein. Wir thun ihn in ein Gefäß, und so machen wir es mit eben so viel Kreide. Beydes mischen wir mit so viel Milch wohl unter einander, daß daraus ein flüssiger Brey wird, welchen der Maurer mit einem großen Pinsel aus einander streichen kann.

Wenn die Mauer die Höhe des Kanonenofens erreicht hat, so setzt ihn der Maurer dergestalt vor selbige, daß die eiserne Platte (Erklärung der Kupfer litt. a) auf dem Kopf der Kanone, und etwa drey Zoll breit auf der Mauer zu liegen kommt.

Nun läßt er das Knie in das in der Platte befindliche Loch von unten, ungefähr zwey Zoll hoch hineingehen, den übrigen offnen Raum verstreicht er unten und oben, mit seinem feuerfesten Kütt.

Auf diese eiserne Platte werden nun Barnsteine so herumgesetzt, daß daraus ein Feuerkasten von 6 Zoll Höhe entstehet. In demselben läßt der Maurer ein vier bis fünf Quadratzoll großes Loch, an einem zur Reinigung dieses Kastens bequemen Orte, welches mit einer Kapsel verschlossen wird (litt. h). Er führet ferner auf der andern Seite dem

Knie gegenüber, auf diesem Feuerkasten einen viereckigt breiten Rauchkasten von Bieberschwänzen, vier bis fünf Fuß hoch perpendikulär auf, dessen zwey Seitenfronten jede 10 — 12 und mehrere Zolle (nachdem die Platte breit ist,) und die vorderste und hinterste, jede 6 bis 7 Zoll Breite im Lichten erhält. Der auf diesem Feuerkasten noch übrige offene Raum, wird mit einer eisernen Platte (litt. b) zugedeckt, und mit dieser wird der Grund zur Röhre gelegt. In dieser Röhre wird ein Brodem Ableiter angebracht. (Erklärung der Kupfer litt. c.)

Oben auf dem hohen und breiten Rauchkasten läßt der Maurer, wie unten im Feuerkasten ein viereckigtes Loch, damit durch dasselbe die Reinigung dieses Kastens, und der Rauchröhre geschehen kann. Es wird mit einem dazu passenden Stück Barnstein verschlossen.

Dieser Aufsatz erhält auch noch hinterwärts oben am Ende eine Ausgangsröhre von zusammengesetzten, und von außen und innen mit Kütt überzogenen Bieberschwänzen, welche in den Kamin geleitet, und durch welche der Rauch fortgeschafft wird.

So

So oft der Maurer einige Steine zusammengesetzt hat, so verstreicht er sie allemal von außen und innen, mit seinem feuerfesten Kütt, und pinselt sie mit der weißen Farbe glatt; und so macht er es an allen Orten, wo Rauch und Feuer durch muß.

Dieser Anstrich giebt dem Ofen nicht nur eine Glätte, daß die Flugasche sich nicht fest anhängen, und man die Röhren desto bequemer reinigen lassen kann; sondern sie verschafft auch den Steinen mehr Festigkeit und Dauer, und verhindert, daß die feinen Schwefeldünste nicht so leicht durch sie hindurch dringen können.

Das bisher Gesagte betraf bloß das Wesentliche des Ofens. Es versteht sich schon von selbst, daß der Maurer nun den übrigen noch unbebaueten Raum auf der eisernen Platte dergestalt mit Bieberschwänzen besetzt, daß daraus eine Röhre entsteht, so groß solche wegen des Raums werden kann, welche mit einer Thür von Eisenblech verschlossen wird. Ueber derselbigen können noch zwey Röhren angebracht werden, wie das Kupfer zeigt.

Wenn

Wenn der Maurer nun mit dem Bau des Ofens ganz fertig ist, alles wohl und glatt verputzt, und ein Gesimse mit der Schawelone gezogen hat, so überschlämmt er selbigen auch von außen mit der weißen Farbe. Beobachtet er dabey allen Fleiß; sieht er dahin, das keine Pinselstriche erscheinen, wenn er trocken geworden ist, und läßt man ihn alsdann noch ein oder zweymahl mit frisch geriebener Farbe dieser Art anstreichen; so bekommen wir einen Ofen, der nicht nur nicht abblattert, sondern der auch einem aus Thon verfertigten ganz ähnlich siehet. Gefällt uns alsdenn die weiße Farbe nicht, so können wir ihm eine jede andere beliebige geben und ihn bemahlen lassen.

Dieß wäre nun die Beschreibung des von Bieberschwänzen mit wenigen Kosten aufgeführten Ofens. Wollen wir aber unsere Stube, mit wenigern Kohlen, als wir bey jenem Ofen brauchten, eine durchaus angenehme Wärme geben, so nehmen wir zum Auffatz an die Stelle der Barnsteine, einen von Thon verfertigten 6 bis 7 Zoll hohen Kranz (den wir bey jedem gewöhnlichen Töpferofen antreffen) und verfahren damit, wie oben ist gelehrt worden; anstatt der Bieberschwänze aber bedienen wir uns größten Theils der Eckkacheln, und mit

diesen

diesen führen wir den Rauchkasten gerade in die Höhe. Daß Kacheln weit besser heitzen, und die Hitze schneller verbreiten, als Barnsteine und Bieberschwänze, und daß wir daher von diesem Ofen mehr Vortheile, als von jenem haben müssen, das werden wir selbst aus eigner Erfahrung wissen. Die Einrichtung bleibt übrigens bey diesem ganz dieselbe, wie bey jenem von Bieberschwänzen aufgeführten Ofen.

Um das Zerspringen des Kranzes und der Kacheln zu verhindern, läßt man sie mit dem Kütt ausstreichen.

Wollen wir einen noch bessern und in die Augen fallenderen Ofen haben, so wählen wir hierzu einen aus Thon verfertigten weißen 6 Zoll hohen Kranz, in welchem das Loch zur Reinigung desselben nicht vergessen werden darf. Auf diesen Kranz setzen wir lauter länglich viereckigte 7 bis 8 Zoll hohe, von weißen Thon verfertigte gereifte Kasten, wie zu den Gnadauer Oefen gewöhnlich gebraucht werden, und hiermit bauen wir so lange fort, bis wir eine Höhe von 4, 5 bis 6 Fuß haben, und verfahren übrigens auch mit diesem, wie mit jenem erst beschriebenen Ofen. Fig. A. zeigt dieß deutlich.

Oben

Oben an der Seite des Rauchkastens hinterwärts kommt ein viereckigtes Loch von 7 Zoll Größe, in welches die einen Fuß lange, 6 Zoll im Lichten habende Rauchröhre zu liegen kommt, durch welche der Rauch aus dem Ofen in den Kamin geführt wird. Dieser Kasten wird oben mit einem dazu gehauenen Barnsteine so verschlossen, daß er ohne Gefahr des Rauchkastens und der Ausgangsröhre bey der Reinigung des Ofens geöffnet werden kann; oder man läßt sich vom Töpfer hierzu eine mit einem Knopf versehene Kapsel machen. (Siehe litt. h.)

Man hat jetzt Aufsätze von Oefen, die den besten und vornehmsten Visitenzimmer die größte Zierde geben *). Diese kann man fast alle, wenn man will, mit weniger Mühe so einrichten lassen, daß sie vermittelst einer Kanone mit Kohlen

*) Die Töpfermeister Herr Heinrich Köppe und Herr Wagner zu Magdeburg, werden einem Jeden mit allen Arten von Oefen, mit geringen so wohl, als mit den geschmackvollsten und kostbarsten Aufsätzen, um die billigsten Preise aufwarten. An sie dürfen wir uns nur mit unsern Bestellungen wenden. Sie werden es sich zur Ehre anrechnen, alle unsere Wünsche zu erfüllen.

Kohlen oder Torf ohne Geruch geheitzt werden können.

Wenn wir nun bey diesen Oefen alle Künstleyen vermeiden, und dem Zuge des Rauchs den einfachen Gang eines aufgerichteten Winkelmaaßes geben, so haben wir nie Gestank zu befürchten. Der auf der Kupfertafel befindliche Ofen wird uns dieß deutlich zeigen.

Der beschriebene Ofen steht nun mit seinen Zügen fertig da, wir wollen nun auch noch den leeren Raum auf der obersten Platte mit Bieberschwänzen, oder der Schönheit wegen mit dazu verfertigten Kacheln von allen Seiten so besetzen, daß wir eine Röhre von 12 Zoll Höhe, und einer solchen Breite bekommen, als es der Raum gestattet. Diese Röhre lassen wir mit einer aus Eisenblech verfertigten Thür versehen, damit wir in selbiger wärmen können.

Es ist zwar nicht nothwendig, daß diese Röhre oben mit einer eisernen Platte zugedeckt wird, weil sie nicht mit dem Feuer in Verbindung stehet; wer sie aber anwenden will, wird wohl thun, weil er alsdenn schwere

Sachen weit sicherer in die zweyte Röhre setzen kann, ohne den Einsturz derselben befürchten zu dürfen, welches doch geschehen könnte, wenn sie nur mit Bieberschwänzen zugedeckt würde. Hat man aber keine eiserne Platte, so darf man nur ein paar eiserne Stangen unter die Bieberschwänze legen lassen, so ist man auch für den Einsturz derselben gesichert. Erlaubt es die Höhe der Stube, so können wir auf eben diese Art auch noch eine dritte Röhre bauen.

Wenn der Querofen, der wenig Raum bedurfte, und der Stube ein gutes Ansehn gegeben hat, ganz fertig ist, so lassen wir die auf dem Heerde übrig gebliebenen glühenden Kohlen alle Tage hineinwerfen, und damit acht Tage hintereinander fortfahren, ehe wir starkes Feuer einmachen lassen, damit er keine Risse bekomme.

Wenn wir uns denn nun bey kalten Winterabenden mit unsern Kindern um denselben herumpflanzen, und es alsdann einsehen, wie gut es ist, daß wir jetzt nicht mehr die ungesunden Dämpfe verschlucken dürfen, so können wir uns darüber freuen, und mit ihnen von vielen Guten reden, was uns Gott stets ge-

nießen

nießen läßt; besonders aber von der großen Wohlthat eines so wohlfeilen Brennmittels, als Steinkohlen und Torf sind.

Wir wollen aber alsdann auch recht oft daran denken, wie es uns künftig bey diesen schon jetzt so äußerst theuern Holzpreisen gehen würde, wenn wir nichts anders, als Holz und Stroh zu brennen wüßten. Dieser Gedanke soll uns denn aber auch eben so oft zum Dank gegen den Gott erwecken, der uns durch dieses große Geschenk von diesem Kummer und Sorgen befreyete.

Werden denn aber, könnte man vielleicht fragen, diese Kohlen nicht endlich einmahl ein Ende nehmen? Ich antworte hierauf: das schon oben angeführte große Braunkohlen-Bergwerk zu Altenweddingen; die Bergwerke zu Welsleben, Hornhausen, Hötensleben und Wefensleben, lassen uns dieß nicht befürchten, und die Torfgräbereyen bey Ummendorff, Schadeleben, Frohse, Königsaue, Schricke, Woltersdorff und Alvensleben, werden uns immer so viel Torf zu liefern im Stande seyn, als wir bedürfen.

Eben dieses Glücks sind auch noch viele andere, theils nahe, theils ferne Oerter theilhaftig geworden. Welcher herrliche Trost also für uns: Wir und unsere Kinder werden keinen Mangel an Feurung haben! Der Gott der für uns bisher gesorgt hat, wird auch für sie und ihre Nachkommen sorgen!

Vierter Abschnitt.

Von Vortheilen dieses Ofens in Vergleichung mit andern.

Die Vortheile, die uns dieser Ofen in Vergleichung mit denen gewährt, die schon bekannt sind, und unter welchen die mit den blechernen Röhren bisher den Vorzug hatten; diese Vortheile sind sehr groß. Ich werde einige davon anführen.

Jene Oefen sind wegen ihrer blechernen Röhren und Trommeln sehr theuer, weil diese,

wie die Erfahrung schon långst gelehrt hat, in wenigen Jahren verloren gehen, und unter fůnf bis sechs und mehrern Thalern nicht wieder angeschafft werden kŏnnen.

Man låßt jetzt um etwas zu ersparen, oder weil man glaubt weniger Geruch zu haben, die bey diesen Oefen gewŏhnlichen Trommeln weg, und bedienet sich nur bloß der blechernen Rŏhren; wenn man aber auch hier auf der einen Seite etwas gewinnt, so verliert man auf der andern zu sehr; man bekommt keine warme Stube. Man glaubt durch sehr große Oefen dieß zu erzwingen, aber auch ein mittelmåßiges Zimmer kann durch sie nicht durchaus erwårmt werden. Man verbrennt noch einmahl so viel Kohlen, als man nŏthig hat, und erreicht kaum seinen Zweck, denn die Hitze gehet zu geschwind durch die einfache Rŏhre in den Kamin fort.

Ich habe zu einem großen Zimmer nur eine mittelmåßige Kanone nŏthig; ich bedarf keiner blechernen Rŏhren; mein Ofen ist dauerhaft; wenistens werden die Reparaturen, die nach Jahren vorfallen kŏnnten, mit wenigen Groschen zu bestreiten seyn. Ich brauche weit weniger Kohlen, und gebe einem großen Zimmer

mer nicht allein eine egale Hitze, sondern kann sie auch den ganzen Tag in dem Grade leicht erhalten.

In jenem Ofen können Speisen nicht aufgewärmt werden. Da sie wegen Mangel der Röhre nicht verschlossen werden können; so werden sie niemals durchaus heiß.

In diesem kann man aufwärmen (ein wichtiger Vortheil für Hausmütter), ohne daß uns der Geruch davon beschwerlich fällt.

Jener wird sehr leicht heiß, aber auch eben so geschwind wieder kalt; ja bey dem Einwerfen frischer Kohlen, bemerkt man sogar eine Veränderung in Ansehung der Wärme; es wird merklich kälter in der Stube.

Dieser bleibt unter jenen Umständen wie er ist, man kann immer einen gleichen Grad von Wärme haben; es verhält sich mit ihm, wie mit jedem andern Ofen.

Jener brunstet bey starkem Feuer, welches alle mit Blech versehene Oefen thun. Eine höchst unangenehme Sache!

Dieser kann glühend gemacht werden, und wir haben dieß nicht zu befürchten.

Jener muß bey der Reinigung ganz auseinandergenommen werden.

Dieser bleibt unverändert stehen, nur seine beyden Kapseln werden mit geringer Mühe alle Jahr zweymahl aufgemacht, und der Ofen ist geschwind gereinigt.

Endlich, so hat auch jener bey weiten nicht das gute Ansehen, welches dieser hat.

Die Vorzüge dieses Ofens vor jenem sind so groß, daß sie uns sogleich in die Augen fallen müssen. Wer sie also nicht einsehen, hiervon nicht Gebrauch machen wollte, würde seinen eigenen Vortheil verkennen. Ich bin es aber gewiß versichert, daß ein Jeder sich einen solchen Ofen wünschen, und daß er nach dem Besitz desselben ein noch größeres Verlangen tragen wird, wenn ich erst noch mehrere Vortheile, die er uns schafft, werde gezeigt haben.

Ich will also noch etwas von seinem Nutzen sagen, und dann auch zugleich zeigen, wie wir einem solchen Ofen, ja den allerbesten, umsonst erhalten können, wenn wir nur wollen.

Den Einwohnern großer und kleiner Städte; dem Reichen wie dem Armen; dem Vornehmen und dem Geringen, mit einem Worte: Einem Jeden wird dieser Ofen wahre Vortheile bringen.

Wer unter uns Bewohnern des Herzogthums Magdeburg, kann denn wohl bey Heizung einer einzigen Stube mit Holz, jährlich unter dreyßig bis vierzig Thaler fertig werden? Bey dieser Einrichtung aber, haben wir nicht mehr als acht, höchstens zehn Thaler dazu nöthig.

Dem Landmanne der bisher in unsern kornreichen Gegenden mehrentheils Stroh brannte, und um des Gestanks willen keine Kohlen oder Torf brennen mochte, muß dieser Ofen noch weit mehr Vortheile verschaffen, als dem Stadt-Bewohner. Er kann nun sein schönes Stroh, das er sonst in großer Menge als Brennmittel zum Schornsteine hinausjagte, jetzt zum Futter und zur Streu für sein Vieh anwenden. Er kann nun künftig mehr Vieh halten, und seine Aecker besser düngen, und daß er alsdann weit mehr Nutzen als bisher haben muß, wird ein Jeder leicht einsehen können.

Große

Große Vortheile haben Hausmütter von diesem Ofen bey dem Plätten! Ich kenne keine vortrefflichere Anstalt hierzu, als diese. Im Winter sowohl, als im Sommer können die Eisen mit wenigem Aufwande in sehr kurzer Zeit glühend gemacht werden.

Wie angenehm ist es nicht, wenn ich mir nach meinem eigenen Willen die Stube so heiß machen kann, als ich sie zu haben wünsche; wenn ich mich nicht auf das Gesinde verlassen darf, das mehrentheils unbesonnen mit dem Holze umzugehen pflegt. Ich bleibe bey dieser Einrichtung immer Herr meines Ofens.

Welche Bequemlichkeit verschafft er nicht den Liebhabern des Tabacks! Sie dürfen nicht für Stahl, Stein und Schwamm sorgen, sondern können mit aller Gemächligkeit ihr Pfeifchen immer bey ihm anbrennen, und was soll ich von dem wichtigsten der Vortheile sagen, der durch solche allgemein eingeführte Kohlen- und Torf-Feurung erreicht werden kann!

Wir für uns haben nicht nur die größten Vortheile davon, sondern wir befördern auch dadurch den Nutzen des Landes! Wir alle sind Staatsbürger, und ein jeder von uns

hat die Pflicht auf sich, zum allgemeinen Besten so viel beyzutragen, als in seinen Kräften steht. Geschiehet dieß aber nicht auch durch Holzersparung?

Unser von Holz so sehr entblößtes Land wird sich erhohlen können, wenn wir insgesammt Kohlen und Torf brennen. Die alten Bäume werden alsdann geschont, und die jungen Anpflanzungen können heranwachsen, und unsere Nachkommen dürfen sich dereinst wieder guter Holzpreise erfreuen.

Wollen wir weniger edel handeln, als jener Bauer, der unter der Regierung Maximilians noch in seinem hohen Alter zum Besten seiner Nachkommen Dattelbäume pflanzte? *)

Die-

*) Maximilian I. regierte von 1493 bis 1519. Dieser gute Römische Kaiser fragte einen Bauer was er pflanze? worauf jener antwortete: Dattelbäume! Hierauf erwiederte der Kaiser: Die Datteln tragen erst über hundert Jahr Früchte, das wirst du nicht erleben, daß du davon issest. Ja, gnädiger Herr, antwortete der Bauer: ich weiß es wohl, ich thue es aber Gott zu Ehren und den Nachkommen zu Nutz. (Welche edle Antwort!) Diese Rede gefiel dem Kaiser so wohl, daß er dem Bauer hundert Gulden verehren ließ.

Dieser Bauer meine lieben Mitbürger soll uns nicht beschämen! Wir wollen seinem Beyspiele folgen, und uns mit einander entschließen, nicht allein zum Wohl unserer Nachkommen, sondern auch zum Besten unsers Vaterlandes auch gut und edel zu handeln! Wir wollen von jetzt an Torf und Kohlen brennen, besonders, da wir sie für einen so billigen Preis haben, und ohne Gestank brennen können! Unsere Nachkommen werden dafür unsere Asche segnen!

Ohne Zweifel wird man auf mein oben gethanes Versprechen, wie man zu einem Ofen gelangen könne, der uns nichts kostet, schon längst gehofft haben. Ich will dieses Versprechen sogleich erfüllen: Wenn uns ehedem ein Winter in welchem wir Holz brannten, dreyßig Thaler kostete, und wir jetzt bey meinem Vorschlage mit zehn Thalern eben so weit kommen können, so ersparen wir zwanzig Thaler. Für dieses ersparte Geld kaufen wir uns den oben versprochenen Ofen, und wir können ihn so gut als gefunden ansehen. Ich bin es zum voraus versichert, daß alle, die meinem Rathe folgen, mir künftig dafür im Herzen danken werden.

Wenn ich nun so glücklich gewesen bin, einen jeden von den Vortheilen dieser Oefen zu überzeugen; so darf ich nicht befürchten, daß man es wie jener Mann machen werde, der es so lange bey dem Vorsatze, sich einen Kanonenofen anzuschaffen, bewenden ließ, bis ihn, da er kein Holz mehr bezahlen konnte, die Noth dazu zwang. Jetzt da er die großen Vortheile selbst eingesehen hat, reuet es ihn, daß er nicht eher von dem ihm gegebenen guten Rathe Gebrauch gemacht hat. **Wohl dem also, den diese Reue nicht zu spät trifft! und dreymal wohl ihm, wenn er sie nie empfindet!!!**

Fünfter Abschnitt.

Von Koch- und Bratofen.

Daß auf Feuerherden ungleich mehr Holz als in Stubenöfen jährlich verbraucht wird, dieß bedarf wohl weiter keines Beweises; denn auf diesen gehet in vielen Haushaltungen das Feuer den ganzen Tag nicht aus, dahingegen in jenem nur den Winter hindurch gefeuert wird. Es ist daher nothwendig auf Mittel zu denken, wie wir dieß große Uebel einmahl loswerden wollen. Ich habe hierzu eins gefunden, und ich halte mich verpflichtet auch dieß meinen Mitbürgern bekannt zu machen.

Ich bediene mich hierzu eines Kanonenofens der von jenem oben beschriebenen nur in einigen Stücken abgehet. Ich will ihn so gut als möglich beschreiben, und dann noch etwas von seinem großen Nutzen hinzufügen.

Die ganze Kanone bestehet nicht wie die gewöhnlichen Kanonenöfen, aus drey, sondern

aus

aus zwey Etagen, und hat von unten bis zum Kopf gerechnet eine Weite von 10½ Zoll Reinländisch Maaß im Lichten.

Die erste Etage desselben von unten auf, ist ohne Füße 14 Zoll, und mit denselben 18 Zoll hoch.

Der Aschengraben ist 2 Zoll tief; die Thür über demselben hat 2½ Zoll Höhe, und 7 Zoll Breite.

Der Rost hat die bey allen Kanonenöfen gewöhnliche Stärke und Einrichtung.

Der über demselben befindliche zum Feuer Recht gehörige Raum, hat die Höhe von 7 Zoll.

Die zweyte Etage ist 15 Zoll hoch.

1½ Zoll unten vom Rande derselben gerechnet, nimmt die Einheitzethür ihren Anfang, und hat eine Höhe von 4½, und die Breite von 6½ Zoll.

Der Thür oberwärts gerade gegenüber ½ Zoll höher als dieselbe, nimmt die Rauchröhre ihren Anfang; sie hat 5 Zoll im Lichten und 2 Zoll in der Länge, und also beynahe 2 Zoll

in

in der weite mehr, als die gewöhnlichen Kanonenöfen, und ist nicht so hoch vom Feuer entfernt, wie jene, und dieß ist nothwendig, wenn das Feuer die auf dem Feuerkasten liegende eiserne Blechplatte so erhitzen soll, daß die Töpfe dadurch zum Kochen gebracht werden können.

Auch der Kopf an dieser Kanone ist größer als an andern Oefen, denn er hat in seiner größten Weite 4 Zoll im Durchmesser mehr, als die übrigen Theile derselben. Ich fand dieses aus dem Grunde nöthig, damit sich der von den frisch hineingeworfenen Kohlen aufsteigende starke Rauch, den die Röhre nicht mit einemmahle aufzunehmen im Stande ist, darin sammeln könnte, und keinen Geruch verursachen möchte. Er ragt $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch über den Ausgang der Rauchröhre hervor, und ist oben ganz platt, wie alle andere Kanonenöfen. Die ganze Höhe desselben mit den Füßen gerechnet hat zwey Fuß neun Zoll. Fig. A. zeigt alles deutlich *).

Dieß

*) Ich trug dem Kaufmann Herrn Johann Karl Lüttmann auf der Spiegelbrücke in Magdeburg wohnhaft, die

Dieß ist die genaue Beschreibung dieses Ofens, ehe wir ihn aber zu bauen anfangen, bestimmen wir die Höhe, die er erhalten soll, jedoch muß diese die Höhe von 6 Fuß nicht übersteigen; alsdann lassen wir oben einen halben Fuß unter dieser bestimmten Höhe ein großes Loch durch die Brandmauer brechen, in welches beyde Röhren, die Rauchröhre sowohl, als die Broden Röhre, zwey Fuß breit neben einander zu liegen kommen müssen. Wenn dieß

---

die Besorgung dieses Ofens auf, und muß ihm hiermit das öffentliche Zeugniß geben, daß er nicht nur alle meine Wünsche auf das genaueste erfüllte, keine Kosten scheuete, und mich dadurch in Stand setzte, nach angestellten Versuchen, diese Oefen dem Publikum zum großen Nutzen empfehlen zu können; sondern daß ich dadurch nun auch völlig überzeugt worden bin, daß er einen jeden Auftrag gern aufs pünktlichste erfüllt. Wer nun also die Vortheile dieses Ofens genießen will, die sehr groß gegen diejenigen sind, die uns bisher unsere gewöhnlichen Oefen verschaffen, darf sich nur an Herrn Lüttmann wenden. Er wird mit vielem Vergnügen die Aufträge dieser Oefen sowohl, als alle die übrigen noch hierzu erforderlichen Sachen zur größten Zufriedenheit eines jeden gern übernehmen und besorgen.

dieß geschehen ist, so führen wir die bey jenem Ofen im dritten Abschnitt beschriebene Quermauer auf, und verfahren ferner, wie dort ist gelehrt worden.

Anmerkung. Die Rauchröhre erhält bey jedem dieser Oefen 6 Zoll im Lichten, sonst fehlt es ihnen an gehörigem Zuge. Die Brodenröhre bedarf nur 5 Zoll.

Zu diesem Ofen gehören zwey eiserne Platten, eine gegossene und eine geschmiedete Blechplatte. Jene $\frac{1}{3}$ Zoll starke eiserne ganz glatte Platte, erhält in der Mitten 3 Zoll vom äußersten Rande ein rundes Loch von $6\frac{1}{4}$ Zoll im Durchmesser, und wird als Grundlage des Koch- und Bratofens erfordert. (Erklärung der Kupfer litt. a.). Ihre Länge beträgt 2 Fuß 8 Zoll und die Breite derselben 16 Zoll. Die Größe dieser Platte finde ich für fast jede Haushaltung am vortheilhaftesten. Auf diese wird ein 6 Zoll hoher, aus Thon verfertigter Kranz oder Feuerkasten gesetzt, und auf demselben dem Knie gegenüber ein Rauchkasten von 4, 5 bis 6 Fuß Höhe senkrecht aufgestellt. Die Seitenfronten desselben erhalten jede 14 Zoll; und die vorderste und hinterste jede 6 bis 7 Zoll Breite im Lichten. Oben am Ende

wird

wird mit diesem Rauchkasten die Ausgangsröhre verbunden. Zur Kochröhre bleibt unten ein Raum von beynahe zwey Fuß Länge und 15 Zoll Breite übrig, und dieser Raum ist für zwey bis drey große Töpfe hinreichend.

Dieser große offene Raum wird mit einer $\frac{1}{8}$ Zoll starken Belchplatte, welche zwey Fuß lang, und 16 Zoll breit ist, zugelegt, und auf dieser wird gekocht. Sie muß der Sicherheit wegen $\frac{1}{2}$ Zoll breit unter dem Rauchkasten, und auf der andern Seite unter der Mauer zu liegen kommen; auch die hinterste Mauer wird auf selbiger einen Zoll breit aufgeführt, damit sie fest liegt, und nicht vom Feuer in die Höhe gehoben werden kann. Wir dürfen nicht besorgen, daß das Eisenblech zu dieser Platte leicht verbrennt, sonst müßte das Knie noch eher verloren gehen, weil es dünner, und dem Feuer näher ist, die Erfahrung aber hat es schon gelehrt, daß nicht sowohl das Feuer, sondern vielmehr die vom Feuer entfernten Dämpfe das Eisen zerstörten. Gußeisen rathe ich zu diesen Platten nicht an, weil diese, wenn sie glühend sind, und naß werden, gern zerspringen. Blechplatten werden viel eher glühend, und wir haben den Vortheil, die Töpfe

auf

auf diesen weit eher, als auf jenem zum Kochen gebracht zu sehen.

An der vordersten Seite, an der Kante dieser Platte, wird 6 Zoll von jedem Ende ein Haken so angeschmiedet, daß die Röhrenthür von der Seite ein und ausgehängt werden kann. Diese Thür bekommt die Einrichtung, daß sie von unten in die Höhe schlägt, wenn sie zugemacht wird, und daß sie in den oben an der Zarge befestigten Haken, welcher durch die in der Thür befindliche länglich schmale Oeffnung geht, und in die an derselben befindliche Feder so einfaßt, daß sie ohne Mühe verschlossen, und eben so leicht wieder geöffnet werden kann. Die Einrichtung solcher Feder versteht jeder Schlosser zu machen. Wir erlangen hierdurch zugleich den Vortheil; daß die Thür als Anrichtetisch gebraucht werden kann, und gewinnen dadurch auch vielen Raum in der Stube, weil wir beym Aufgeben der Speisen keinen andern als diesen Tisch nöthig haben.

Anmerkung. Zwischen beyden an der Kochplatte befindlichen Haken, muß unterwärts ein 8 bis 9 Zoll langes und 1 Zoll breites Band von Eisenblech angeniethet werden, mit welchem die Platte unten am Kranze so be-

fe-

festiget wird, daß sie sich wegen des starken Feuers von dem Kranze nicht losziehen, und Gestank verursachen kann.

Zu der Ofenthür kann gewöhnliches Blech genommen werden, wenn man dazu kein starkes anwenden will; wir werden aber alsdann wohlthun, wenn wir die Kanten von außen mit schmalen eisernen Stangen der Dauer wegen beschlagen, und ein Kreuz von dergleichen Stangen darauf niethen lassen. Diese Thür bekommt 24 Zoll Breite, und 17 Zoll Höhe.

Auf der Kochplatte kommt vorn eine Zarge (litt. i.) zu stehen, welche von einer 1 Zoll breiten und $\frac{1}{4}$ Zoll starken eisernen Stange verfertiget wird, und 16 Zoll Höhe und 22 Zoll Breite im Lichten erhält. An jeder Seite wird einwärts eine Scheere befestigt, (Erklärung der Kupfer litt. k.) welche bey Eröffnung der Thür in die auf beyden Seiten an derselben befindlichen Haken gehängt wird; sie wird durch diese beyden Scheeren gehalten, und da sie mit der Kochplatte alsdann horizontal liegt, so vertritt sie die Stelle eines Tisches.

Die

Die Zarge wird unten an beyden Seiten, und oben mit einem Zoll breiten und eben so langen Bändern von Eisenblech versehen, welche der Maurer durch Bieberschwänze oder Kacheln, oder auf der einen Seite durch den Aufsatz des Rauchkastens so zu befestigen sucht, daß sie sich durch das Auf- und Zumachen der Thür und durch den Gebrauch des Anrichtetisches nicht losziehen und herausfallen kann.

Diese Zarge bildet die Größe der Kochröhre. Auf der einen Seite derselben wird der Rauchkasten aufgeführt, auf der entgegenstehenden aber, und hinten, eine Mauer von Bieberschwänzen, oder der guten Aussicht und vornehmlich der Reinlichkeit wegen, von Kacheln, deren glasurte Seite in die Röhre gekehrt wird. Diese beyden Mauern müssen 2 Zoll höher aufgeführt werden, als die Zarge ist, die Ursache, warum dieß nothwendig sey, werde ich alsdann zeigen, wenn ich vorher erst ein Blech welches hierzu noch gehört, beschrieben haben werde.

Dieses Blech welches die Länge der Kochplatte, in der Breite aber drey Zoll mehr, als diese hat, nimmt der Schlösser, und legt es in die Quere vor sich auf seine Werkstatt nieder,

und zeichnet oben in der Mitten, zwey Zoll von der Kante, ein 5 Quadratzoll großes Loch, welches er nachher aushauet. Dieses Loch wird oben und auf beyden Seiten mit Falsen umgeben, damit dasselbe mit einem wohlpassenden Schieber, welcher am Ende mit einem Knopfe versehen wird, auf und zugeschoben werden kann. Die Falsen können aus dünnen eisernen Stangen verfertiget werden, und in der Quere ganz durchgehen, welches dazu viel beytragen wird, daß sich das Blech nicht leicht biegen kann. Nach dieser Verrichtung legt er das Blech wieder wie vorher nieder, so daß der Knopf des Schiebers oben zu liegen kommt, und schlägt unten, dem Loche gerade gegen über, die ganze Kante des Blechs einen Zoll breit dergestalt um, daß dieser Zoll breite Rand in die Höhe stehet. Zwey Zoll breit von diesem Rande an gerechnet, schlägt er das Blech abermals so um, daß nun auch der ganze übrige Theil des Blechs, und also beyde Blechkanten in die Höhe stehen, und nur noch zwey Zoll vom ganzen Bleche gerade auf dem Tische liegen bleiben. Wird dieses Blech nun so umgekehrt, daß der oberste Theil desselben der unterste wird, so daß der Knopf des Schiebers unten zu stehen kommt; und wird der schmale umgeschlagene ein Zoll breite Rand desselben auf die Zarge aufgesetzt,

setzt, und der übrige Theil auf die beyden Mauern aufgelegt; so bekommt die Kochröhre einwärts zwey Zoll Höhe mehr, als die Zarge hoch ist, und dieß ist nothwendig, wenn die von den kochenden Töpfen aufsteigenden Dämpfe nicht vorwärts aus der Thür, sondern hinterwärts durch einen Kanal, von dem ich bald mehr sagen werde, fortgeschafft werden sollen.

Dieß Blech hat seine völlige Einrichtung aber noch nicht erhalten, sondern es muß auch auf der Seite, welche an dem Rauchkasten zu liegen kommen soll, einen ½ Zoll breiten unter sich stehenden Rand bekommen, welcher dazu dienet, daß die Dämpfe aus der Kochröhre nicht zwischen dem Rauchkasten und dem Bleche durchgehen können; denn Lehm würde hier nicht festsitzen, sondern beständig abfallen, wenn das Blech nicht diese Einrichtung erhielt. Ferner werden an der Seite des Blechs, wo es zweymahl umgeschlagen ist, 2½ Zoll lange Einschnitte gemacht, damit die Kanten umgebogen, und festgeniethet werden können. Jetzt ist es fertig, und wird nun auf die Zarge, und auf die beyden Mauern aufgelegt, und auf allen Seiten mit Lehm verstrichen. Dieses Blech wird uns in sehr vielen Stücken gute Dienste thun: das gedörrte Obst kann auf selbigem

zum

zum völligen Abtrocknen aufgeschüttet; Teller und Schüsseln vor dem Essen zum warm werden darauf gestellt, und manches was Köchinnen zur Bequemlichkeit beym Anrichten gebrauchen, aus der Hand hinaufgesetzt werden.

Wem dieß Blech zu kostspielig seyn sollte, der lasse diese ganze Einrichtung von Ziegeln machen, zum Schieber aber bediene er sich zweyer eiserner Stangen, welche unten Falsen von Blech bekommen, damit der Schieber auf und zugeschoben werden könne. Diese Stangen werden auf die hinterste Mauer, und auf die mit kleinen Steinen zwey Zoll erhöhete Zarge gelegt; alles wird alsdann, außer jenes 5 Zoll große Loch, mit Ziegeln zugedeckt.

Wenn die Kochröhre nun mit der Blechplatte, oder mit Ziegeln zugelegt ist, so führen wir die Hinterste- und Seiten-Mauer wieder mit Kacheln oder Ziegeln so hoch auf, als wir die zweyte Röhre haben wollten; über jenes Loch in der Decke der Kochröhre aber bauen wir eine Röhre von drey aufgerichteten Ziegeln, wovon zwey die Seitenwände machen, und eine vorn zu stehen kommt, oder von zwey Eckkacheln, die so aufgestellt werden, daß ihre

schma-

schmale Seiten vorn gegen einander stoßen, und diese Röhre vorn eben so breit, als auf beyden Seiten machen, und mit diesen fahren wir so lange zu bauen fort, bis wir die Höhe der vorher aufgeführten beyden Mauern erreicht haben. Nun wird vorn eine Stange Eisen zwischen die Fugen der Kacheln oder des Auffatzes, welcher den Rauchkasten bildet, geklemmt, und auf die entgegenstehende Mauer horizontal aufgelegt, und die ganze Röhre, außer der Dampfkanal, mit Ziegeln zugedeckt.

Die zweyte Röhre wäre nun fertig, und die dritte erhält eben die Einrichtung, wie jene erstbeschriebene, und wird oben, wenn die aus der Brandmauer geleitete Brodemröhre mit dem in die Höhe geführten Dampfkanal genau verbunden worden, ganz zugelegt. Der beygefügte Kupferstich wird alles deutlich machen.

Wenn wir nun vor dem Kochen der Töpfe, das Loch an der Decke der Kochröhre mit dem Schieber öffnen, so werden durch dasselbe, und durch die über demselben aufgeführte ungefähr 6 Zoll weite Röhre, die aus den Kochtöpfen aufsteigenden Dämpfe fortge-

schafft, und die Gerüche werden uns nicht beschwerlich fallen. Nach dem Kochen wird dieses Loch allemahl wieder verschlossen, weil sonst bey geöffneter Röhrenthür zu viel Kälte aus dem Schornstein in die Stube dringen würde.

Wenn der innere Raum dieser Kochröhre von Ziegeln gebauet worden ist, so muß er nicht mit Lehm überzogen werden, er würde sonst von den aus den Töpfen in die Höhe steigenden Dämpfen, und der daher entstehenden Nässe, ab, und in die Töpfe fallen, und die Speisen verunreinigen; sondern wir lassen die ganze Röhre mit jener weißen Farbe (im dritten Abschnitt) überstreichen.

An den beyden Seiten der Zarge einwärts, lassen wir von dem Schlösser unten von der Platte an gerechnet, von drey zu drey Zoll, einen kleinen Arm von $\frac{1}{4}$ Zoll starken Eisen, welcher 1 Zoll Länge und $\frac{1}{2}$ Zoll Breite bekommt, anschmieden. An jeder Seite dieser Zarge kommen vier dergleichen Arme. Ferner lassen wir an zwey einzelne $\frac{1}{4}$ Zoll starke, 1 Zoll breite und 18 Zoll lange eiserne Stangen, an jede eben so viel Arme, und in eben der Entfernung von einander, als an der Zarge, anniethen. Diese Stangen erhalten hinterwärts unten

und

und oben ein 1 Zoll breites Band von Eisenblech, damit sie von dem Mauerer hinten in der Röhre neben den beyden Ecken vor die Kacheln gestellt, und so befestiget werden können, daß die Arme dieser einzelnen Stücke, den Armen an der Zarge gerade gegenüber zu stehen kommen. Diese Arme müssen 1 Zoll länger, als die vorn an der Zarge, und also zwey Zoll lang seyn, damit ein Blech, von dem ich bald reden werde, fest darauf liegen kann.

Sechster Abschnitt.

Vom Obstbacken.

Aus dem bisher Gelesenen werden wir schon bemerkt haben, daß alle diese Anstalten eigentlich zum Obstdörren gehören. Es werden aber hierzu noch vier Rahmen erfordert, welche aus $\frac{1}{6}$ Zoll starken und $\frac{1}{2}$ Zoll breiten eisernen Stangen verfertigt werden, und welche $21\frac{1}{2}$ Zoll Länge und 14 Zoll Breite erhalten müssen. In diese werden auf allen vier Sei-

ten $\frac{1}{2}$ Zoll von einander kleine Löcher geschlagen, durch welche dünner Eisendraht über Kreuz gezogen wird. Auf diese eiserne Gitter legen wir unser Obst, und bringen alsdann jedes mit untergelegter Hand auf die in der Röhre befindlichen, und für ein jedes bestimmten vier Arme.

Auf diese Art können wir unser Obst, als Aepfel, Birnen, Pflaumen und alle andere Arten mit der größten Bequemlichkeit, fünf bis sechs Metzen mit einemmahle, und mit sehr wenigen Kosten selbst backen. Wenn wir die Pflaumen mit dem Theile an welchen Stiele gesessen, oben bringen, so ist dieß sehr gut, doch ist es nicht durchaus nothwendig. Man sehe fleißig darnach, sondere das auf den untersten Gittern ziemlich gargebackene, von dem weniger gedörrten ab, und bringe es auf das oberste Gitter, oder auf ein Blech, welches ich jetzt gleich beschreiben werde.

Dieses Blech erhält die Länge der Gitter, und bekommt an allen vier Seiten einen 1 Zoll hohen Rand, auf welchem wir das gebackene Obst auf einander häufen, nachtrocknen, und es nachher desto sicherer aufbewahren können. Es muß 1 Zoll schmäler als jene

Rah-

Rahmen seyn, damit der in der Decke befindliche Brodemableiter durch dasselbe nicht verschlossen wird. Dieses Blech kann noch auf verschiedene andere Arten genutzt werden. Wenn wir z. B. unsere Töpfe eher zum Kochen bringen wollen, so legen wir es, nachdem die Töpfe niedrig oder hoch sind, auf die dritten oder vierten in der Röhre befindlichen Arme, so werden sie dadurch enger eingeschlossen, sie bekommen alsdann einen größern Grad von Hitze, und müssen also auch eher kochen. Wir können auch auf demselben, unterdessen die untersten Töpfe kochen, andere auf diesem Bleche dem Kochen sehr nahe bringen. Auch bey unsern Braten brauchen wir es sehr nöthig, wie wir bald hören werden.

Die Köchinn kann das Feuer beym Kochen dadurch am besten schwächen, wenn sie beyde Ofenthüren verschließt. Sieht sie ferner darauf, daß das Feuer nicht zu stark, oder zu schwach brennt, so bleiben die Töpfe bey einem gelinden Kochen, und hierdurch wird der Zweck der Grudenkule erreicht. Wir bedürfen also bey dieser Einrichtung derselben nicht mehr, und können das dazu erforderliche Stroh sparen. Selbst der, den Niedersachsen] so sehr beliebte Grudenklump, oder Klunz (Klöße)

wird

wird recht schön, wenn die Köchinn den Topf mit einem von Eisenblech verfertigten, und mit einem hohen Knopf versehenen Deckel (damit er bequem abgenommen werden kann) bedeckt. Dieser Deckel muß von außen einen zwey Zoll hohen Rand bekommen, damit glühende Kohlen darauf gelegt werden können. Wenn diese Kohlen recht trocken sind, so glühen sie wegen des Zuges von oben, und der innern Hitze immer fort, man darf also nur trockene nachschütten.

Ich halte es nicht für überflüssig, hier auch ein Wort vom Aufwärmen der Speisen zu sagen. Man bediene sich hierzu der Geschirre von Fayance (unächt Porcellan). Wir dürfen nicht besorgen, daß es von der Hitze zerspringt. Ich habe öfters Kohl von allen Arten, in Schüsseln aus der Magdeburger Fabrik aufwärmen lassen, welcher kochendheiß, und oben gebraten, ohne Schaden der Geschirre auf den Tisch kam. Thönerne Schüsseln und Teller verbreiten einen höchst unangenehmen unerträglichen Geruch bey diesem Gebrauche.

Wollen wir uns einen großen Braten machen lassen, so haben wir folgendes dabey zu beobachten: Wir gießen etwas Wasser in eine

Brat=

Bratpfanne, und setzen sie in die heiße Ofenröhre. Eine Stunde lassen wir ihn bey starkem Feuer stehen, alsdann gießen wir wieder heiß Wasser in die Pfanne, und bedecken sie mit jenem oben beschriebenen Bleche. Je näher wir dasselbe dem Braten bringen können, desto besser ist es. Auf dieses Blech schütten wir glühende Kohlen, und verfahren damit so, wie schon oben gelehrt worden ist. Wenn der Braten noch eine gute Stunde gestanden hat, so ist er nicht nur durchaus mürbe, sondern auch so schön braun, daß ihn der beste Bratofen nicht schöner liefern konnte.

Zu kleinen Braten, als z. B. zu einer Ente, einem Huhn, zu einigen Paar Tauben, u. d. gl. bediene man sich eines vier bis fünf Zoll hohen und breiten Topfs (Schmortopf) oder tiefen Tiegels. Dieser wird mit jenem oben bey dem Klumpftopf beschriebenen eisernen Deckel zugedeckt, und mit demselben übrigens hier so, wie dort verfahren. Wenn der Deckel an den Topf oder Tiegel wohl anschließt, so werden wir unsere Braten nicht allein gehörig braun, sondern auch vortrefflich und schmackhaft erhalten.

Der Bürger und Landmann kann nun künftig in seiner Wohnstube kochen und braten,

und

und der Vornehme und Reiche läßt diese Einrichtung in der Stube seines Hausgesindes machen. Einer wie der andere wird es bald gewahr werden, wie vortheilhaft es ihm sey, wenn er mit Kohlen oder Torf das ausrichten kann, wozu er sonst das äußerst theure Holz anwenden mußte. Sie alle haben jetzt, wenn sie ihr Holz und Stroh rechnen, was sie sonst auf dem Herde verbrennen mußten, den Winter hindurch die warme Stube nicht nur ganz umsonst, sondern können nun sogar noch vieles am Gelde, das sie für jene Brennmaterialien ausgeben mußten, alle Jahr zurücklegen.

Hausmüttern denen die Verdrießlichkeiten nicht unbekannt sind, die ihnen das Obstbacken fast jährlich verursachen; denn bald müssen sie erfahren, daß die Backgäste das Obst halb aufgezehrt haben, bald, daß es der Bäcker zu sehr gedörrt, und welches sehr oft der Fall ist, wohl gar zur Kohle verbrannt hat: solchen Hausmüttern muß dieser Ofen doppelt angenehm seyn. Ihnen und Köchinnen kann nichts erwünschter seyn, als ein solcher Ofen, denn bey seinem Gebrauche empfinden sie nichts von der Kälte, die gemeiniglich den Küchen wegen des starken Zuges der Schornsteine eigen zu seyn pflegt. Hier erfahren sie nichts von jenem un-

unangenehmen Schmutze, der dort meistentheils von den angefrornen Dämpfen bey veränderlicher Witterung, besonders bey Tauwetter entstehet, und welcher in großen herabfallenden Rosttropfen, schon öfters den Kopfputz, und den übrigen Anzug mancher Dame verdorben hat.

Nun können Damen vom Stande, die es sich zur Pflicht gemacht haben, selbst nach dem Ihrigen in der Küche zu sehen, das Visitenzimmer unbesorgt des Schadens ihres Anzuges und Auffsatzes auf einige Zeit verlassen. Kein schwarzer Topf, kein anderes von Rauch oder Asche verunreinigtes Geschirr, das sonst ihre zarten Hände beschmutzte, findet hier Platz. Bey dieser Einrichtung kann die größte Reinlichkeit herrschen.

Keine Klagen über nicht gar gebrannte Töpfe, die, wenn sie kaum einmahl den Feuerherd berührt hatten, auch schon den Boden zu verlieren droheten, werden hier mehr gehört werden, denn nun kann ihr Zerstörer die Feuerflamme ihnen nicht mehr schädlich werden: man wird sich ihrer künftig Jahre lang bedienen können, und wollen wir die Kosten nicht scheuen, und kupferne, oder messingene überzinnte Geschirre anschaffen, so werden Enkelin-

nen

nen bey dem Gebrauche derselben, sich ihrer Großmütter noch erinnern können.

Diese Anstalten wird man sagen sind im Winter vortrefflich, wie wird es aber damit im Sommer? Im Sommer! da sind ja die mehresten Menschen an keinen Ort gebunden! Gesezt aber auch, daß mancher Handwerker, als z. B. Leinweber, Tuchmacher u. a. m. bey ihren Arbeiten in ihren Stuben gleichsam angefesselt wären, so kann dessen ungeachtet auch hier der Gebrauch dieses Ofens Statt finden. Sie machen es alsdann wie die Bewohner des Harzes, und öffnen während des Kochens Thür und Fenster, so lange sie von den Fliegen nichts zu fürchten haben; sobald diese aber ankommen, lassen sie sich von dünnen Bretern eine Stubenthür machen, deren oberste Hälfte mit Gage (durchsichtig leinen Zeug) benagelt; desgleichen einen Fensterflügel, welcher mit eben diesem Zeuge überzogen wird. Beyde Stücke können bey veränderlicher Luft leicht weggenommen, und die vorigen an deren Stelle wieder eingehängt werden; hierbey haben sie überdem noch den großen Vortheil einer beständig gesunden Luft in ihren Stuben.

Sie=

Siebenter Abschnitt.

Erklärung der Kupfer.

A. Stellt den Koch- und Bratofen im Prospectriß vor.

a. Ist eine eiserne Platte mit einem Loche. Durch dieses Loch wird das Knie in dem Feuerkasten geleitet. Sie dienet zur Grundlage des Aufsatzes.

Eine jede eiserne Platte ist hierzu brauchbar, wenn wir in der Mitte 3 Zoll vom äußersten Rande, von dem Schlösser ein rundes Loch von $5\frac{1}{2}$ Zoll; wenn sie aber zum Bratofen gebraucht werden soll von $6\frac{1}{4}$ Zoll im Durchschnitt einhauen lassen, damit das Knie durch selbiges hindurch gesteckt werden kann.

Auch Menageplatten können hierzu gebraucht werden, wenn ihre länglich viereckigte Oefnung in der Mitten so groß gehauen wird, daß das Knie hindurch gehet. Der übrige offene Raum wird alsdann von beyden Seiten mit Bieberschwänzen zugelegt, und von oben und unten mit Kütt verstrichen.

Solche eiserne Platten sind in allen Eisenhandlungen zu bekommen, wir werden aber besser thun, und es wird uns nie gereuen,

wenn

wenn wir uns jenen beschriebenen Kanonenofen, und die dazu gehörigen Platten anschaffen.

b. Eine eiserne Platte, womit der Feuerkasten zugedeckt wird, und welche den Grund der Röhre bildet. Sie muß sieben bis acht Zoll kürzer seyn, als die unterste, weil das Feuer und der Rauch durch den Kranz in die eben so weite Rauchröhre in die Höhe steigen muß.

Bey Stubenöfen alter Art, können diese Platten aus gegossenen, bey Kochöfen aber müssen sie aus geschmiedeten Eisenblechplatten bestehen.

c. Ein Brodemableiter.

Dieser Dunstkanal geht bey alten Oefen durch die mit der Thür verschlossene Ofenröhre, und wird oberwärts in derselben angebracht. Er gehet hinter dem Ofen durch die Brandmauer bis in den Kamin hinein. Durch ihn wird der von den Speisen entstehende Dampf abgeleitet, und der von demselben herkommende üble Geruch fortgeschafft.

Ein alter Flintenlauf, oder eine blecherne Röhre kann hierzu sehr gut gebraucht werden. Wenn keine Speisen in der Röhre stehen, so wird die Oeffnung desselben mit einem Bouteillenkork verschlossen.

Da viel kochende Töpfe einen starken Brodem von sich geben, so wird hierzu auch ein

an-

anderer Ableiter als dieser erst beschriebene erfordert. Von ihm haben wir oben im fünften Abschnitt eine deutliche Beschreibung gegeben.

d. Ein Knie von Eisenblech.

Dieß Knie bekommt in seiner größten Länge 7 bis 8, und in der Höhe 6 Zoll, von welchem 2 Zoll in den Feuerkasten kommen; in der Weite erhält es $5\frac{1}{2}$ Zoll.

Bey alten gewöhnlichen Kanonenöfen muß dieses Knie viel länger seyn, weil der kleine Kopf, worauf der Ofen ruhen soll, die Last ohne zu fallen, nicht würde tragen können, wenn der Ofen wie bey jenem in der Mitte zu stehen kommen sollte. Wir müssen ihn daher vorwärts rücken, oder vorn eine Mauer in die Höhe führen, auf welche der Rauchkasten zu stehen kommt; oder welches besser ist: Wir lassen uns vom Schlösser von einer 1 Zoll breiten und $\frac{1}{4}$ Zoll starken eisernen Stange, die einem lateinischen Z ähnliche Figur schmieden. Der oberste Theil derselben wird 22, der heruntergehende 6, und der unterste ebenfalls 6 Zoll lang. Der unterste Theil wird vom Maurer vorn in die Quermauer mit zwey Barnsteinen eingemauert; der andere kommt gerade an diese Mauer in die Höhe zu stehen, und der dritte und oberste Theil unter der Platte zu liegen, worauf der Ofen ruhet. Wir dürfen bey dieser

Ein-

Einrichtung eben so wenig, als bey jener, einen Einsturz des Ofen befürchten.

e. Eine eiserne Schippe.

Diese kann 7 Zoll lang und 5 Zoll breit, und von drey Seiten mit einem 1 Zoll hohen Rande umgeben seyn. Der eiserne Stiel daran kann 11 Zoll und der Handgriff 6 Zoll haben. Mit dieser Schippe bringen wir die Kohlen bequem in den Ofen, und die Asche aus dem Aschenloche heraus.

f. Ein Haken von starkem Eisendraht.

Dieser Haken kann 11 Zoll ohne Handgriff lang seyn, und das in die Höhe stehende Ende 5 Zoll bekommen. Dieser Haken ist sehr nothwendig. Man muß sich desselben oft bedienen, um dem Ofen von unten Luft zu machen, und die Asche von den Kohlen abzusondern, damit die Zugluft nicht gehemmt werde.

Folgende Erinnerungen sind nur bey den alten Kanonenöfen zu beobachten, bey den neuen haben wir von dem allen nichts zu fürchten; so muß z. B. bey jenem dieser Haken allemahl mit Vorsicht gebraucht werden, damit man keine glühende Kohlen mit herausziehe, weil sonst allemahl dadurch Gestank verursacht wird. Auch störe man alsdann nicht im Ofen, wenn man kurz vorher Kohlen hineingeworfen hat, sondern nur dann, wenn noch etwas Feuer

brennt,

brennt, oder wenn der Ofen mit glühenden Kohlen angefüllt ist. Folgt man meinem Rathe nicht, so wird man allemahl Gestank bekommen.

g. Ein eisernes Gitter.

Man läßt diese Gitter entweder von Eisendraht machen, oder von dem Korbmacher mit Ruthen durchflechten.

h. Von dem Töpfer verfertigte viereckigte und mit einem Knopfe versehene Kacheln.

Diese Kapsel werden nur alsdann geöffnet, wenn der Ofen nicht recht mehr ziehen will. Dieß geschiehet ungefähr alle Jahr zweymahl, wenn man Kohlen brennt; bey Torf aber muß es öfters geschehen, weil dieser viel Flugasche giebt. Nach gehöriger Reinigung wird der Ofen durch diese Kapsel wieder verschlossen. Eine wird unten im Kranze, die andere oben am Ende des Rauchkastens angebracht.

i. Eine Zarge.

Diese muß von allen Seiten so egal bearbeitet werden, daß die Thür genau an allen Orten an dieselbe anschlägt, und keine Oeffnung macht.

k. Zwey Scheeren.

Wenn der Schlösser bey Verfertigung derselben darnach siehet, daß die Nagelköpfe,

durch

Bayerische Staatsbibliothek München

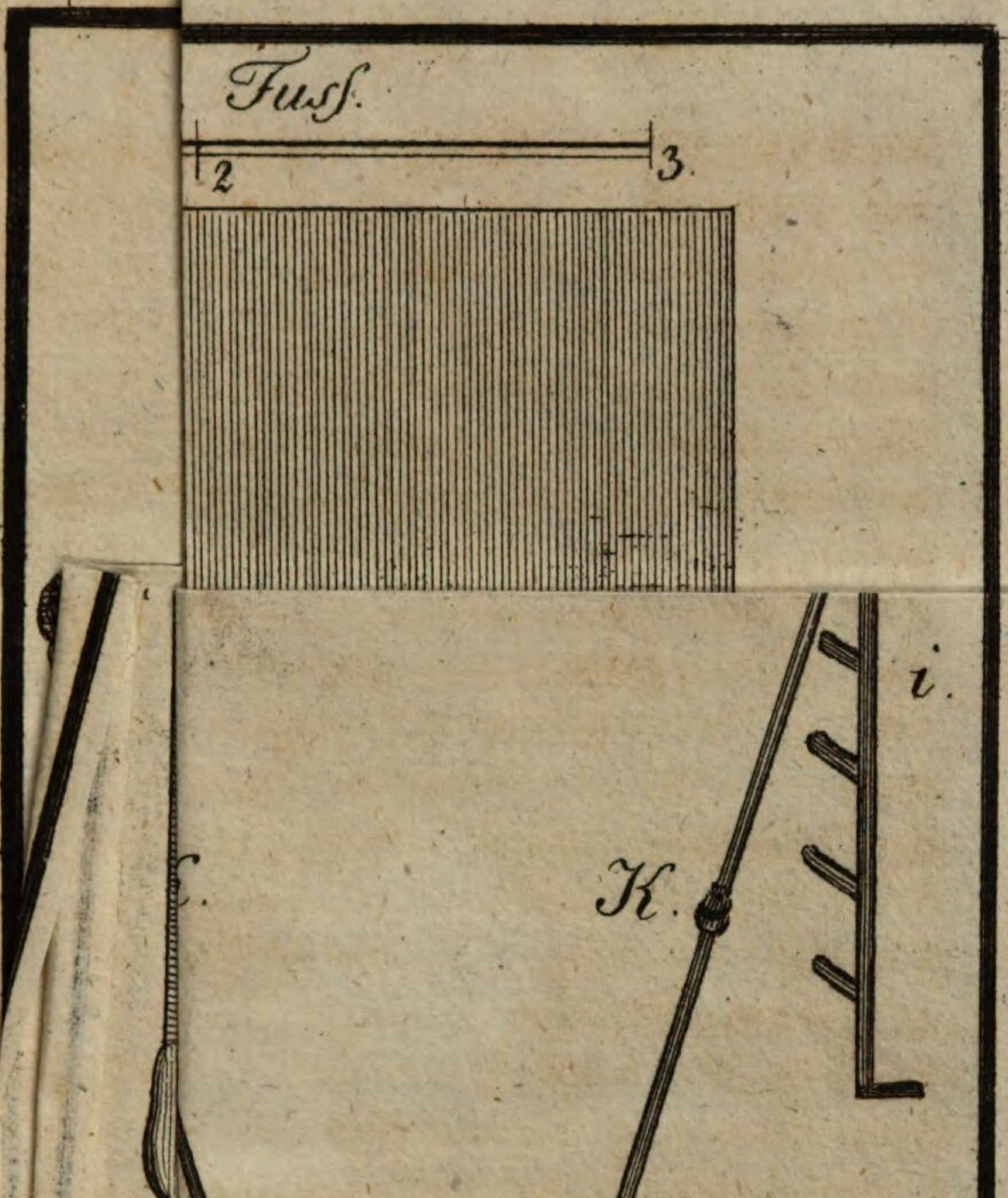
durch welche sie an der Zarge gehalten werden, mit dem Haken an der Thür nicht einerley Höhe haben, wenn sie verschlossen wird; so brauchen sie nicht erst von der Thür losgehängt zu werden, wenn man sie zu machen will; wird dieses aber nicht beobachtet, so muß jenes allemahl vorher geschehen, weil die Haken alsdann an die Köpfe stoßen, und das Zuschließen verhindern.

Diese Köpfe müssen daher ganz oben in den Winkeln der Zarge angeniethet werden, damit die Scheeren vor denselben gehörigen Platz behalten, und das Aufmachen und Verschließen der Thür nicht beschwerlich machen: auch wäre es gut, wenn diese Arme vorn rund gefeilt würden, damit Köchinnen durch ihre scharfe Kanten kein Schade zugefügt würde.

l. Zwey Haken an welche die Ofenthür angehängt wird.

m. Ein Band von Eisenblech, welches dazu dienet, die Kochplatte niederzuhalten, damit sie nicht von dem Feuer in die Höhe gehoben wird.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN



Fuss.
2
3
i.
K.
h.
T. f.

Müller, Johann Jakob,

Praktischer Unterricht, Braunsteinkohlen und Torf in Kanonenöfen ohne blecherne Röhren und ohne Geruch mit vielen Vortheilen zu brennen nebst einer gründlichen Anweisung bey Kohlen oder Torf vermittelst dieser Öfen zu kochen, zu braten und Obst zu backen

Magdeburg 1801

Res/Techn. 2100 z
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10928298-9